



ALIOTTO

TOSCANA ROSSO I.G.T.

Der erste Wein mit Bio-Siegel vom Weingut Lunelli ist das Ergebnis eines herrlichen Rebsatzes aus Sangiovese, Cabernet und Merlot aus den Weinbergen der Tenuta Podernovo im Herzen der Hügel von Pisa.



REBSORTEN

Sangiovese 60%, Cabernet, Merlot und andere lokale Rebsorten 40%.

ANBAUGEBIET

Aliotto entsteht aus einer sorgfältigen Auswahl von Trauben aus den Weinbergen des Guts.

BODENBESCHAFFENHEIT

Die Lagen befinden sich auf Böden von mittlerer Konsistenz, sand- und lehmfrei, reich an fossilen Ablagerungen und mit einer Ausrichtung, die von Westen nach Osten und auf einer Höhe von 137 m ü.d.M. nach Süden geht.

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Kordonerziehung, 5680 Rebstöcke je ha.

PRODUKTIONSMENGE JE HA

60 hl Wein je ha.

GÄRTEMPERATUR

28°C in Edelstahlbehältern.

DAUER DER MAZARATION

10 - 15 Tage.

AUSBAU

12 Monate in Barriques.

REIFE

Mindestens 4 Monate auf der Flasche.

ERSTER ERZEUGTER JAHRGANG

2004 – Seit 2014 

DEGUSTATIONSNOTIZEN

OPTISCHER EINDRUCK

Wein von strahlend rubinroter Farbe.

BOUQUET

Im Bouquet weist er elegante Noten von Weichselkirschen und in Alkohol eingelegten Früchten auf, begleitet von mineralischen Tönen und jenen von aromatischen Kräutern.

GESCHMACK

Er ist ein strukturierter Wein, dabei aber von angenehmer Rundheit, die vom eleganten und schön dosierten Tanningewebe herrührt. Insgesamt zeigt er ein hervorragendes Gleichgewicht, eine interessante geschmackliche Komponente und ein überzeugendes Finale.